

# Hoe Big Green Egg Europe bouwt aan een culinaire community

‘Dankzij EEN voldoen we precies aan de juiste richtlijnen!’



Arjo van Geest,  
Salesmanager Big Green Egg

De Big Green Egg is in korte tijd een culinair icoon geworden in Nederland. En dat is mede te danken aan Big Green Egg Europe, het bedrijf dat het bekende groen ei sinds 2002 uit Amerika importeert. Salesmanager Arjo van Geest: “Inmiddels leveren we aan 44 landen in Europa. Het Enterprise Europe Network heeft ons enorm geholpen om wegwijs te worden in de steeds veranderende Europese wetgeving. En te voldoen aan de juiste richtlijnen en normeringen.”

De Big Green Egg is geïnspireerd op de traditionele klei-ovens uit Japan. Toen Ed Fisher deze zogenaamde Kamado's 44 jaar geleden naar Amerika haalde, was er alleen één probleem: ze waren van terracotta, en dus erg breekbaar. Fisher besloot daarom met ruimtevaartorganisatie NASA te bellen voor advies over speciale keramiek. ‘Een waargebeurd verhaal! En juist die keramiek van hoge kwaliteit in de Big Green Egg zorgt nu voor de extra smaak en de bijzondere garing van vis, vlees en groente.’

## Koken als een sterrenchef

Big Green Egg Europe levert vooral aan particulieren: urban professionals die van lekker eten en gezelligheid houden. ‘Ken je dat beeld, van die man in z'n eentje achter de barbecue, wachtend tot de kippetjes zwart zijn? Met de Big Green Egg wordt koken onderdeel van de avond. Je kunt heel simpel een compleet menu maken zonder dat je steeds weg moet om de temperatuur te controleren.’ Ook veel restaurants gebruiken de Big Green Egg. Zelfs sterrenchefs als Johnny Boer, de Duitse Thomas Bühner en Italiaanse Massimo Bottura koken ermee. ‘Vanwege de lekkere smaak die gerechten krijgen. En omdat je er gewoon zoveel mee kunt doen: koken, grillen, stoven, roken.’

## De juiste waarschuwingen en instructies

Toen Big Green Egg Europe in 2011 besloot uit te breiden in Europa stuitte ze al gauw op de ingewikkelde wetgeving. Ton Durieux van EEN kon het importbedrijf gelukkig verder helpen. 'We dachten bijvoorbeeld dat al onze Eggs en accessoires geen CE-normering nodig hadden. Maar dit bleek wel zo te zijn. Ton hielp ons de nodige normeringen te verkrijgen.' Ook gaf EEN advies over de veiligheidsinstructies op de producten. 'Een waarschuwing moet meteen duidelijk zijn voor consumenten. Ton gaf het advies om met symbolen te werken. Veel handiger dan alles te vertalen voor 44 landen.'

## Culinaire community uitbreiden

Inmiddels heeft de Big Green Egg menig keuken veroverd. Ook de Flavour Fairs trekken steeds meer bezoekers. 'Op deze lokale festivals koken verschillende chefs op de Big Green Egg, en kunnen liefhebbers van alles proeven en elkaar ontmoeten.' Daarnaast heeft Big Green Egg Europe een eigen magazine met gezonde recepten, mooie verhalen en kooktips. 'Onze missie is om zoveel mogelijk mensen te inspireren.' Dat lukt al aardig. Veel mensen zetten foto's van hun eigen Egg op social media. 'Ons product doet echt wat met mensen, dat is zo gaaf om te zien! We beginnen echt een community te worden. En ons doel is om die de komende jaren alleen maar groter te maken.'

## Maak kennis met onze adviseur



Ton Durieux  
Adviseur EU-wetgeving en CE-markering  
Rijksondernemend Nederland

T: 088 042 10 60  
E: [ton.durieux@rvo.nl](mailto:ton.durieux@rvo.nl)

### Contact:

Rijksondernemend Nederland  
(RVO.nl)  
Twitter: @EENnl  
Blog: <http://eenl.wordpress.com>